Unsere Empfehlungen für Ihre Veranstaltung

Köstlichkeiten…

…für jeden Anlass…
…für jede Gelegenheit…
…für jeden Geschmack…

Joos
PARTYSERVICE
Genießer lassen kochen



Partyservice Joos Schmiedegässle 8 79285 Ebringen Tel. 07664/6616
www.partyservice-joos.de Email:partyservicejoos@t-online.de

Unkompliziert kulinarische Köstlichkeiten genießen-

Das möchten wir Ihnen ermöglichen!

Ob Sie eine kleine Feierlichkeit ab 15 Personen oder eine größere Veranstaltung bis ca. 500 Personen haben, wir verhelfen Ihnen zu einem gelungen Fest.

Für Ihre Veranstaltung (Geburtstagsfeier, Taufe, Kommunion, Hochzeit, etc.) haben wir Ihnen eine Auswahl unserer leckeren Menüs zusammengestellt. In unserem Katalog finden Sie unser komplettes Angebot, aus dem Sie Ihr Wunschmenü nach Lust und Laune auch selbst zusammenstellen können.

Wir garantieren Ihnen die absolute Frische unserer Regionalen Produkte. Heiße Gerichte werden zeitgenau für Sie zubereitet und Kalte Speisen unter Einhaltung der Kühlkette tagesfrisch geliefert.

Das Rohmaterial ist die entscheidende Grundlage für jedes gute Essen. Deshalb ist für uns Wichtig, beim Einkauf auf Frische, Qualität und Regionalität der Ware zu achten.

Aus Meisterhand wird immer frische und genüssliche Räucher- und Wurstwaren in unserer Wurstküche produziert. Diese können auch auf Bestellung jede Woche in unserer Freitagstüte erworben werden.

Wir freuen uns auf Ihre rechtzeitige Anfrage und besonders darauf, Ihre Festlichkeit mit unseren Mahlzeiten zu beliefern.

Ihr Partyservice Joos aus Ebringen

Unsere telefonischen Kontaktzeiten

Geschirrrückgabe

Abholzeiten Fleisch- und Wurstbestellungen

Montag - Donnerstag 08.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Freitag 08.00 Uhr bis 13.00 Uhr

14.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Abholzeiten Essensbestellungen

Montag – Sonntag

Nach Terminvereinbarung

Mittwochs, Sonn- und Feiertage ab 13.00 Uhr geschlossen!

Unsere Liefer- und Servicebedingungen

Aktualisiert: Januar 2026. Alle vorherigen Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit.
Irrtümer vorbehalten!

Zeitpunkt der Abholung
Der Qualität zuliebe, holen Sie bitte die Speisen pünktlich zur vereinbarten Uhrzeit ab.
Zudem sollten Sie die Abholung so nahe wie möglich an den geplanten Essensbeginn legen.
Wir kochen frisch zum vereinbarten Zeitpunkt.

Transport und Equipment
Sie erhalten Ihre warmen Speisen in transportsicheren Thermobehältern.
Diese garantieren Ihnen ein heißes Essen bis zu 90 Minuten nach Abholung.

Leihgeschirr und Mobiliar
Teller und Besteck können Sie ebenfalls gegen eine Leih- und Reinigungsgebühr bei uns ausleihen.

Gedeck (Teller, Messer, Gabel) Preis pro Gedeck 1,50 €
Kaffeegeschirr (Tasse, Unterteller, Kuchenteller, Kuchengabel, Kaffeelöffel) Preis pro Gedeck 2,50 €
Bistrotisch Preis pro Tisch 6 €
Bistrotische mit Hussen Preis pro Tisch 10 €

Lieferung und Zustellservice
Unsere Preise sind kalkulierte Abholpreise inklusiv 7% Mehrwertsteuer.
Ein Zustellservice wird gesondert nach Auftragsstrecke berechnet.
Gerne klären wir die Details vor Auftragserteilung.

Rückgabe
Unser Equipment ist im vorgereinigten Zustand ohne Lebensmittelreste innerhalb unseren Öffnungszeiten zurückzugeben.
Sofern die Reinigung nicht möglich ist, werden wir gegen berechneten Zeitaufwand, dies für Sie übernehmen.

Menüvorschläge ab 15 Personen

Zu jedem Menü bieten wir Ihnen gerne etwas aus unserem Vorspeisen- und Nachspeisensortiment an.

Menü 1

Schweine- und Rinderbraten in Rahm- **und** Rinderbratensauce
Butterspätzle
Kartoffelgratin oder Kartoffelbrei
Mischgemüse (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Karotten) mit feiner Buttersauce
Oder Bohnen mit Speck

Preis pro Person 18,90 €

Menü 2

Gefüllte Kalbsbrust nach "Hausfrauen Art"
Rahmsauce
Schweine- **oder** Rinderbraten in Rahm- **oder** Rinderbratensauce
Butterspätzle
Kartoffelgratin oder Kartoffelbrei
Rosenkohl in Butterschmelz

Preis pro Person 20,90 €

Menü 3

Putenbraten gefüllt **oder** natur
Schweinefilet im Pfifferlings- **oder** Kräuter-Speckmantel
Rahmsauce
Butterspätzle
Kartoffelgratin
Mischgemüse (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Karotten) mit feiner Buttersoße

Preis pro Person 19,90 €

Menü 4

Kalbsbraten
Schweinefilet im Pfifferlings- **oder** Kräuter-Speckmantel
Rahmsauce
Butterspätzle
Kartoffelgratin
Mischgemüse (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Karotten) mit feiner Buttersoße

Preis pro Person 21,80 €

Menü 5

Burgunderragout – Rindfleisch in feiner Sauce
Butterspätzle
Hausgemachte Semmelknödel
Rotkraut
Birnen mit Preiselbeeren

Preis pro Person 18,90 €

Menü 6

Kalbsgulasch **oder** "Züricher" Kalbsgeschnetzeltes
Butterspätzle
Königinpasteten
Rosenkohl und Blumenkohl in Butterschmelz oder
Mischgemüse (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Karotten) mit feiner Buttersoße

Preis pro Person 21,90 €

Menü 7

Schweinefilet in Steinchampignonsauce
Hähnchenbrust in Sahnesauce
Butterspätzle
Kartoffelgratin **oder** Reis
Mischgemüse (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Karotten) mit feiner Buttersoße Preis pro Person 19,90 €

Menü 8

Schweinefilet "Milanese"
Lachs-Spinatlasagne
Bandnudeln
Reis
Mischgemüse (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Karotten) mit feiner Buttersauce Preis pro Person 19,90 €

Menü 9

Lachsfilet in Rieslingsauce
Schweinefilet "Milanese"
Bandnudeln
Reis
Mischgemüse (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Karotten) mit feiner Buttersauce Preis pro Person 20,90 €

Menü 10

Feinschmeckertöpfle
Rahmtöpfle
Bandnudeln
Mischgemüse (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Karotten) mit feiner Buttersauce
Grüner Blattsalat mit hausgemachtem Salatdressing Preis pro Person 18,90 €

Menü 11

Rinderrouladen mit Rinderbratensauce
Putenrouladen mit Rahmsauce
Butterspätzle
Kartoffelgratin **oder** hausg. Semmelknödel **oder** Kartoffelbrei
Mischgemüse (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Karotten) mit feiner Buttersoße Preis pro Person 21,90 €

Menü 12

Cordon bleu
Panierte Schweine- **oder** Putenschnitzel
Rahmsauce
Butterspätzle
Kartoffelgratin
Mischgemüse (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Karotten) mit feiner Buttersauce Preis pro Person 18,90 €

Menü 13

Badische Nudelsuppe
Badisches Suppenfleisch
Meerrettichsauce
Salzkartoffeln
Rote Beetesalat
Preiselbeeren

Preis pro Person 18,90 €

Menü 14

Hirschragout in feiner Sauce
Butterspätzle
Hausgemachte Semmelknödel
Rotkraut
Birnen mit Preiselbeeren

Preis pro Person 19,90 €

Buffetvorschläge ab 30 Personen

Buffet 1

Fleischbuffet - **bei weniger Personen werden die Fleischsorten auf 4 reduziert**

Frikadellen
Mini-Grillhäxle
Panierte Schweineschnitzel **oder** Cordon bleu
Hackfleischschnecken
Hähnchenschlegel
Badisches Schäufele

Preis pro Person 9,90 €

Mit 5 Salaten ihrer Wahl — Preis pro Person 16,90 €
Mit 3 Salaten, Kartoffelgratin und Grillgemüse — Preis pro Person 17,90 €

Buffet 2

Grillbuffet - **bei weniger Personen werden die Fleischsorten auf 6 reduziert**

Gegrilltes Lachsfilet
Putenspießchen
Gyrosspießchen
Lammspießchen
Berner Würste
Mini-Grillhäxle
Hähnchenschlegel
Tomaten und Zucchini mit Couscousfüllung

Preis pro Person 12,90 €

Mit 5 Salaten ihrer Wahl — Preis pro Person 19,90 €
Mit 3 Salaten, Kartoffelgratin und Grillgemüse — Preis pro Person 20,90 €

Buffet 3

Schlemmerbuffet - **bei weniger Personen werden die Sorten auf 4 reduziert**

Schlemmerschnitzel – gefüllt mit Steinchampignon-Frischkäsefüllung
Hähnchen-Ananasspießchen
Gyrosspießchen
Mini-Grillhäxle
Gegrilltes Lachsfilet
Blätterteig-Gemüsetaschen
Kartoffelfrikadellen mit Gemüse — Preis pro Person 11,90 €

Mit 5 Salaten ihrer Wahl — Preis pro Person 18,90 €
Mit 3 Salaten, Kartoffelgratin und Grillgemüse — Preis pro Person 19,90 €

Buffet 4

Das etwas andere - bei weniger Personen werden die Sorten auf 5 reduziert

Mini Cordon bleu
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
Fleischtaler mit Pfifferlingen
Gegrilltes Lachsfilet
Schweinerückensteaks mit Tomaten-Pesto-Parmesanfüllung
Schweinefiletspießchen
Wurstspießchen
Zucchini und Tomaten mit Couscous- **oder** Hackfleischfüllung
Gemüsespießchen — Preis pro Person 15,90 €

Mit 5 Salaten ihrer Wahl — Preis pro Person 22,90 €
Mit 3 Salaten, Kartoffelgratin und Grillgemüse — Preis pro Person 23,90 €

Buffet 5

Vegetarisches Grillbuffet - **bei weniger Personen werden die Sorten auf 4 reduziert**

Gemüsespießchen
Tofuspießchen mit Cocktailtomaten und rote Zwiebeln
Zucchinispießchen mit Hirtenkäse
Gefüllte Zucchini mit Couscous
Gefüllte Tomaten mit Couscous
Grillkäse
Gefüllte Steinchampignons — Preis pro Person 12,90 €

Mit 5 Salaten ihrer Wahl — Preis pro Person 19,90 €
Mit 3 Salaten, Kartoffelgratin und Grillgemüse — Preis pro Person 20,90 €

Buffet 6

Italienisches Buffet - **bei weniger Personen nur auf Anfrage**
Vitello tonnato
Carpaccio
Lachs-Frischkäseröllchen
Hausgemachtes Antipasti
Melonenspießchen mit Parmaschinken
Schweinefilet "Milanese"
Putensteaks mit Tomaten-Pesto-Parmesanfüllung
Zucchini und Tomaten mit mediterraner Couscousfüllung
Lachs-Spinatlasagne
Tagiatelle
Rohkostsalat
Tomaten-Mozzarellasalat
Ciabatta und Baguette
Käsespießchen
Tiramisu im Glas
Panna cotta mit hausgemachter Erdbeersoße im Glas
Hausgemachter Obstsalat im Glas

Preis pro Person 32,90 €

Buffet 7

O`zapft is - **bei weniger Personen werden die Fleischsorten auf 4 reduziert**
Mini-Grillhäxle
Hähnchenschlegel
Bayrische Fleischpflanzerl
Zwiebelfleischkäse und feiner Fleischkäse
Weißwürste
Panierte Schweineschnitzel

Preis pro Person 10,90 €

Mit Salate
Kartoffelsalat
Krautsalat mit Speck und Kümmel
Karottensalat
Grüner Blattsalat mit hausgemachtem Salatdressing

Preis pro Person 18,90 €

Mit Schupfnudeln, Schinken und Sauerkraut

Preis pro Person 19,90 €

Unsere Empfehlung für den Bayrischen Abend
Obazda

Preis pro kg 19,90 €

Baguette

Preis pro Stück 3,60 €

Kleine Menüs und Vesper

Angebot A
Chili con Carne
Baguette — Preis pro Person 9,90 €

Angebot B
Gemischter Fleischkäse (Feiner-, Zwiebel- und Pizzafleischkäse)
Kartoffelsalat
Karottensalat
Grüner Blattsalat mit hausgemachtem Salatdressing — Preis pro Person 10,50 €

Angebot C
Wurstsalat
Rindfleischsalat
Bratkartoffeln
Bibiliskäse — Preis pro Person 14,90 €

Angebot D
Frikadellen
Bratensauce
Bratkartoffeln
Erbsen-Karottengemüse — Preis pro Person 13,50 €

Angebot E
Hackbraten
Rahm- **oder** Bratensauce
Butterspätzle
Grüner Blattsalat mit hausgemachtem Salatdressing — Preis pro Person 13,90 €

Angebot F
Puten-Ananasragout **oder** Putenrahmgeschnetzeltes mit Pilzen
Bandnudeln **oder** Reis
Grüner Blattsalat mit hausgemachtem Salatdressing — Preis pro Person 12,90 €

Angebot G
Gemischter Gulasch
Butterspätzle
Grüner Blattsalat — Preis pro Person 13,50 €

Angebot H
Schweinerückensteaks mit Champignon-Specksauce
Butterspätzle
Grüner Blattsalat mit hausgemachtem Salatdressing — Preis pro Person 13,90 €

Angebot I
Panierte Schweineschnitzel **oder** Cordon bleu
Kartoffelgratin
Karottensalat
Grüner Blattsalat mit hausgemachtem Salatdressing Preis pro Person 14,90 €

Angebot J
Putensteaks “Milanese“
Bandnudeln
Grüner Blattsalat mit hausgemachtem Salatdressing Preis pro Person 15,90 €

Angebot K
Lachs-Spinatlasagne
Lasagne Bolognese
Farmersalat
Grüner Blattsalat mit hausgemachtem Salatdressing Preis pro Person 14,90 €

Mich kann man mieten!!

Für Fragen stehen wir ihnen gerne innerhalb unserer Kontaktzeiten zur Verfügung



Fingerfood

Mindestbestellmenge 15 Stück je Sorte!

Winzertaler – Baguettescheiben mit Speck-Käseaufstrich	Preis pro Stück 1,30 €
Pizzataler – Baguettescheiben mit Tomaten-Salami-Käseaufstrich	Preis pro Stück 1,30 €
Gemüsetaler – Baguettescheiben mit Gemüse-Käseaufstrich	Preis pro Stück 1,30 €
Blätterteig-Gemüsetaschen	Preis pro Stück 1,60 €
Blätterteig-Lachssäckchen	Preis pro Stück 1,80 €
Blätterteighörnchen mit Schinken und Käse	Preis pro Stück 1,60 €
Forellenmousse im Blätterteig	Preis pro Stück 1,60 €
Vitello tonnato auf Crostini	Preis pro Stück 2,50 €
Bruschetta	Preis pro Stück 2,- €
Datteln im Speckmantel	Preis pro Stück 1,90 €
Lachs-Frischkäseröllchen	Preis pro Stück 2,- €
Gemüsespießchen	Preis pro Stück 1,90 €
Melonenspießchen mit Parmaschinken	Preis pro Stück 1,90 €
Gyrosspießchen	Preis pro Stück 1,90 €
Putenspießchen	Preis pro Stück 1,90 €
Hackfleischbällchenspießchen	Preis pro Stück 1,70 €
Hähnchen-Ananasspießchen	Preis pro Stück 1,90 €
Minischnitzel mit Zitronen	Preis pro Stück 1,80 €
Panierte Garnelensticks	Preis pro Stück 2,50 €
Schweinefiletspießchen mit Speck umwickelte Pflaumen	Preis pro Stück 2,- €
Zucchinispießchen mit Hirtenkäse	Preis pro Stück 1,80 €
Wrapsspießchen mit Schinken, Tomaten und Käse	Preis pro Stück 1,80 €
Pumpernickelschnittchen mit Frischkäse	Preis pro Stück 1,20 €
Blätterteig-Käsegebäck	Preis pro Stück 0,40 €
Käsespießchen mit Trauben	Preis pro Stück 1,30 €
Quiche Lorraine mit Speck	Preis pro Stück 1,60 €
Quiche mit Lauch und Karotten	Preis pro Stück 1,60 €
Hausgemachte Mini-Flammenkuchen	Preis pro Stück 2,- €
Steinchampignon gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella	Preis pro Stück 1,50 €
Garnelencocktail im Glas	Preis pro Stück 2,90 €
Geflügelsalat im Glas	Preis pro Stück 2,70 €
Couscoussalat im Glas	Preis pro Stück 2,20 €
Glasnudelsalat im Glas	Preis pro Stück 2,20 €
Kartoffelsalat im Glas	Preis pro Stück 2,- €

Fingerfood Buffet 1 ab 20 Personen

Canapes belegt mit Wurst, Schinken, Käse und Lachs
Gyrosspießchen
Schweinefiletspießchen
Putenspießchen
Wrapsspießchen
Winzertaler
Pumpernickelschnittchen
Quiche mit Speck **oder** Lauch und Karotten
Blätterteig-Lachssäckchen **oder** Blätterteig-Gemüsetaschen
Gemüsespießchen

Mit 6 Teilen pro Person für den kleinen Hunger — Preis pro Person 10,50 €
Mit 9 Teilen pro Person zum satt essen — Preis pro Person 15,50 €

Fingerfood Buffet 2 ab 20 Personen

Glasnudelsalat **oder** Couscoussalat im Glas
Hackfleischbällchenspießchen
Zucchinispießchen **oder** Gemüsespießchen
Gyrosspießchen
Hähnchen-Ananasspießchen
Käsespießchen
Blätterteig-Gemüsetaschen
Lachs-Frischkäseröllchen
Quiche mit Speck **oder** Lauch und Karotten

Mit 6 Teilen pro Person für den kleinen Hunger — Preis pro Person 10,- €
Mit 9 Teilen pro Person zum satt essen — Preis pro Person 15,- €

Fingerfood Buffet 3 ab 20 Personen

Lachs-Frischkäseröllchen
Geflügelsalat im Glas
Garnelencocktail im Glas
Forellenmousse im Blätterteig
Blätterteig-Lachssäckchen
Bruschetta
Hausgemachte Mini-Flammenkuchen
Gemüsespießchen
Melonenspießchen mit Parmaschinken
Mini Schnitzel mit Zitronen
Datteln im Speckmantel
Vitello tonnato auf Crostini

Mit 12 Teilen pro Person	Preis pro Person 24,80 €
Mit Dessert: Panna cotta, Tiramisu und Obstsalat	Preis pro Person 26,90 €

Das richtige für den Stehempfang

Canapes

Belegt mit Wurst, Schinken und Käse	Preis pro Stück 2,20 €
Belegt mit Wurst, Schinken, Käse und Lachs	Preis pro Stück 2,50 €

Ausgarnierte ½ Brötchen

Belegt mit Wurst, Schinken, Käse und Lachs	Preis pro Stück 2,90 €
Belegt mit Wurst, Schinken und Käse	Preis pro Stück 2,90 €
Belegt mit Salami, roher und gekochter Schinken	Preis pro Stück 2,90 €
Belegt mir geräuchertem Lachs und Forellenfilet	Preis pro Stück 2,90 €

Halbe Brötchen – warm **oder** kalt

Winzerbrötchen – Speck-Käseaufstrich	Preis pro Stück 3,50 €
Pizzabrötchen – Tomaten-Salami-Käseaufstrich	Preis pro Stück 3,50 €
Gemüsebrötchen – Gemüse-Käseaufstrich	Preis pro Stück 3,50 €

Kalte Platten

Gemischte Aufschnittplatte mit hausgemachten Wurstspezialitäten (150g)	Preis pro Person 5,50 €
Schinken-Bratenplatte mit rohem und gekochtem Schinken, Pute- und Schweinebraten (150g)	Preis pro Person 6,90 €
Geflügelplatte mit Hähnchenschlegel, Putenbraten, Chicken Nuggets und Hähnchenbrustfilet (150g)	Preis pro Person 7,90 €
Käseplatte zum Dessert (50g)	Preis pro Person 2,90 €
Fischplatte mit geräuchertem Lachs- und Forellenfilet, Terrine und Garnelen (150g)	Preis pro Person 9,50 €
Rustikales Vesperbrett mit hausgemachten Wurstspezialitäten und Cornichons (200g)	Preis pro Person 6,30 €

Kombinierte Platten

Klassische Platte mit Wurst, Schinken und Käse (200g)	Preis pro Person 7,50 €
Exklusive Platte mit Schinken, Käse, Lachs- und Forellenfilet (200g)	Preis pro Person 9,90 €

Kaltes Buffet ab 20 Personen

Aufschnittplatte
Schinkenplatte
Geflügelplatte
Käseplatte
2 Salate ihrer Wahl
Brot- und Brötchenkorb
Butter

Preis pro Person 16,90 €

Für die kleinen Gäste

Kinderplatte “Max und Moritz“ mit Lyoner, Salami, Wienerle, Chicken Nuggets und frischem Gemüse	Preis pro Kind 5,- €

Ideal für Weinproben, Meetings oder sonstige Anlässe

Winzerteller ab 15 Personen

Belegt mit hausgemachten Wurstspezialitäten, Käse, Fleischsalat, Kartoffelsalat, ½ Ei, Butter und Baguette	Preis pro Person 16,- €

Feinschmeckerteller ab 15 Personen

Belegt mit rohem und gekochtem Schinken, Parmaschinken, Schweine- und Putenbraten, Roastbeef, Käse, Geflügelsalat, Butter und Baguette	Preis pro Person 18,- €

Brot und Laugenteile

Laugenbrezeln	Preis pro Stück 1,20 €
Laugenbrezeln mit Butter	Preis pro Stück 1,50 €
Mini Laugengebäck	Preis pro Stück 0,90 €
Mini Laugengebäck mit Butter	Preis pro Stück 1,10 €
Baguette	Preis pro Stück 3,60 €
XXL Bauernbrot (für ca. 60-70 Personen)	Preis pro Stück 35,- €
Große belegte Laugenbrezel (für ca. 10-15 Personen)	
Mit Wurst, Schinken, Käse, Gurken, Tomaten und Ei	Preis pro Stück 55,- €
Große belegte Laugenbrezel (für ca. 10-15 Personen)	
Mit Wurst, Schinken, Käse, Lachs, Gurken, Tomaten und Ei	Preis pro Stück 55,- €

Hausgemachte Salate

Kartoffelsalat	Preis pro Kg 10,90 €
Nudelsalat	Preis pro Kg 11,90 €
Karottensalat	Preis pro Kg 10,90 €
Iss dich satt Salat (Miennudeln, Chinakohl, geröstete Mandeln und Sesam)	Preis pro Kg 13,90 €
Griechischer Hirtensalat	Preis pro Kg 13,90 €
Gurkensalat	Preis pro Kg 10,90 €
Tomaten-Mozzarellasalat	Preis pro Kg 10,90 €
Krautsalat mit Speck und Kümmel	Preis pro Kg 10,90 €
Farmersalat	Preis pro Kg 10,90 €
Feiner Rohkostsalat Kraut, Karotten, Mais, Paprika)	Preis pro Kg 10,90 €
Rettichsalat	Preis pro Kg 10,90 €
Wurstsalat	Preis pro Kg 12,90 €
Wurstsalat “Elsäßer Art“	Preis pro Kg 12,90 €
Fleischsalat	Preis pro Kg 11,90 €
Rindfleischsalat	Preis pro Kg 19,90 €
Geflügelsalat	Preis pro Kg 15,90 €
Käsesalat	Preis pro Kg 13,90 €
Grüner Blattsalat mit hausgemachtem Salatdressing	Preis pro Person 2,80 €
Feldsalat (saisonal) mit hausgemachtem Salatdressing	Preis auf Anfrage
Feldsalat (saisonal) mit Speck und hausgemachten Croutons	Preis auf Anfrage

Vorspeisen

Gemischter Salt mit 4 verschiedenen Salaten	Preis pro Person 5,60 €
Feldsalat (saisonal) mit Speck und Croutons	Preis auf Anfrage

Fischvariationen ab 15 Personen

Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet, Terrine, hausgemachtes Garnelencocktail, Sahnemeerrettich, Butter und Baguette	Preis pro Person 14,90 €

Italienische Vorspeisenvariation ab 15 Personen

Hausgemachtes Antipasti, Parmaschinken mit Melonen, Carpaccio, Vitello tonnato, Butter und Baguette	Preis pro Person 13,90 €

Hausgemachtes Antipasti	Preis pro Kg 22,50 €
Vitello tonnato gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	Preis pro Kg 46,90 €
Vitello tonnato gekochter Schweinerücken mit Thunfischsauce	Preis pro Kg 27,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet	Preis pro Kg 49,90 €

Suppen (250ml)

Badische Nudelsuppe	Preis pro Person 3,90 €
Flädlesuppe	Preis pro Person 3,90 €
Tomatencremesuppe	Preis pro Person 3,90 €
Spargelcremesuppe (saisonal)	Preis auf Anfrage

Suppen zum satt essen (500ml)

Deftige Gulaschsuppe	Preis pro Person 9,50 €
Badische Nudelsuppe mit Rindfleischeinlagen	Preis pro Person 8,- €
Erbseneintopf mit Wursteinlage	Preis pro Person 7,90 €
Kartoffelcremesuppe	Preis pro Person 7,90 €
Gemüsecremesuppe	Preis pro Person 7,90 €

Warme Fleischgerichte

Rustikal

Gegrillter Schweinebauch	Preis pro Person 6,50 €
Feiner Fleischkäse	Preis pro Person 3,50 €
Zwiebelfleischkäse	Preis pro Person 3,50 €
Pizzafleischkäse	Preis pro Person 3,50 €
Mini-Grillhäxle	Preis pro Stück 3,60 €
Großer Schweinshaxen	Preis pro Stück 8,- €
Hackbraten	Preis pro Person 6,90 e
Hackfleischschnecken (2Stück)	Preis pro Person 5,90 €
Spanferkel gegrillt ab 25 Personen	Preis pro Kg 14,90 €
Spanferkel gefüllt ab 30 Personen	Preis pro Kg 15,90 €

Geräucherte Speisen

Badisches Schäufele	Preis pro Person 4,80 €
Badisches Schäufele im Brotteig	Preis pro Person 6,50 €
Nussschinken	Preis pro Person 5,20 €
Kassler	Preis pro Person 5,20 €
Kassler im Brotteig oder Blätterteig	Preis pro Person 5,90 €
Saftiger Halsrollschinken	Preis pro Person 5,90 €
Großer Sommerbergschinken (ca. 40 Personen)	Preis pro Person 5,20 €

Vom Schwein

Grillbraten	Preis pro Person 5,80 €
Jägerbraten mit deftiger Füllung	Preis pro Person 5,90 €
Broccolibraten mit Broccoli-Brätfüllung	Preis pro Person 5,90 €
Försterinnenbraten mit Pfifferling-Speck-Brätfüllung	Preis pro Person 5,90 €
Mailänderbraten mit Tomaten-Mozzarella-Brätfüllung	Preis pro Person 5,90 €
Die gefüllten Braten sind auch vom Schweinerücken erhältlich	Preis pro Person 5,90 €
Schweinebraten in feiner Rahmsauce	Preis pro Person 7,90 €
Knusperbraten mit knackiger Schwarte	Preis pro Person 7,90 €
Gefüllter Schweinebauch “Hausfrauen Art“	Preis pro Person 7,50 €
Jägersteaks mit Champignon-Specksauce	Preis pro Person 7,90 €
Gemischter Gulasch	Preis pro Person 7,20 €
Würziger Schaschlikgulasch	Preis pro Person 7,90 €
Schweinefilet im Blätterteig	Preis pro Person 7,20 €
Schweinefilet im Pfifferlingsmantel	Preis pro Person 7,80 €
Schweinefilet im Kräuter-Speckmantel	Preis pro Person 7,80 €
Schlemmerschnitzel gefüllt mit Champignon-Frischkäsefüllung (ca.120g)	Preis pro Stück 3,10 €
Panierte Schweineschnitzel (ca. 120g)	Preis pro Stück 2,80 €
Cordon bleu (ca. 120g)	Preis pro Stück 3,10 €

Vom Rind

Rinderbraten in feiner Rinderbratensauce	Preis pro Person	9,50 €
Sauerbraten “Hausfrauen Art“ in feiner Sauce	Preis pro Person	9,50 €
Burgunderbraten in feiner Sauce	Preis pro Person	9,50 €
Burgunderragout in feiner Sauce	Preis pro Person	8,90 €
Rinderrouladen (2 Stück) in feiner Sauce	Preis pro Person	10,90 €
Rinderzunge in feiner Rotwein Sauce	Preis pro Person	9,90 €
Badisches Suppenfleisch	Preis pro Person	8,90 €
Roastbeef saftig und zart	Preis pro Person	14,90 €

Vom Kalb

Kalbsbraten	Preis pro Person	10,90 €
Eingemachtes Kalbsgulasch	Preis pro Person	9,90 €
Kalbsrahmgeschnetzeltes “Züricher Art“	Preis pro Person	9,90 €
Gefüllte Kalbsbrust nach “Hausfrauen Art“	Preis pro Person	9,50 €

Vom Lamm

Lammkeulenbraten	Preis pro Person	9,90 €
Lammgulasch	Preis pro Person	9,50 €

Vom Wild

Hirschragout in feiner Sauce	Preis pro Person	9,50 €
Rehragout in feiner Sauce	Preis pro Person	10,90 €

Vom Geflügel

Putenbraten natur **oder** gefüllt	Preis pro Person	6,90 €
Putenrouladen (2Stück) in feiner Sauce	Preis pro Person	8,- €
Putenrahmgeschnetzeltes in Rahm- **oder** Curry Ananas Sauce	Preis pro Person	6,90 €
Hähnchenbrustfilet in feiner Sahne Sauce	Preis pro Person	7,50 €
Schlemmerpfanne – Putensteaks in feiner Paprika-Mais-Zucchinisauce	Preis pro Person	7,90 €
Putensteaks “Milanese“ mit Mozzarella in feiner Tomaten-Mascarponesauce	Preis pro Person	7,90 €
Hähnchenschlegel	Preis pro Stück	2,90 €
½ Hähnchen	Preis pro Stück	7,- €
Panierte Putenschnitzel	Preis pro Stück	3,40 €
Chicken Nuggets	Preis pro Kg	16,90 €

Vom Fisch

Lachsfilet in feiner Rieslingsauce	Preis pro Person	8,90 €
Lachsfilet im Blätterteig mit feinem Blattspinat	Preis pro Person	7,40 €
Lachs-Spinatlasagne (500g)	Preis pro Person	9,70 €
Kabeljau in feiner Dillrahmsauce	Preis pro Person	7,80 €
Gegrilltes Lachsfilet	Preis pro Person	8,50 €

Unsere Hausspezialitäten

Feinschmeckertöpfle – Schweinerückensteaks mit Schinken und Käse geschichtet in feiner Creme Fraichesauce überbacken	Preis pro Person 7,80 €
Rahmtöpfle – Schweinerückensteaks mit Broccoli umlegt, Sauce Holandaise und mit Käse überbacken (auch mit Putenfleisch möglich)	Preis pro Person 7,80 €
Schweinefilet in Steinchampignonsauce	Preis pro Person 8,50 €
Schweinefilet "Milanese" – mit Mozzarella in feiner Tomaten-Mascarponesauce	Preis pro Person 8,50 €

Für die Jungen Gäste

Spaghetti Bolognese mit Parmesan	Preis pro Person 8,50 €
Spaghetti Carbonara mit Parmesan	Preis pro Person 8,50 €
Lasagne Bolognese (ca. 500g)	Preis pro Person 7,80 €
Chili con Carne (ca. 450g)	Preis pro Person 7,80 €
Frikadellen (ca. 160g)	Preis pro Stück 2,60 €

Für die vegetarischen Gäste

Reisfrikadellen (2 Stück)	Preis pro Person 4,90 €
Kartoffelfrikadellen mit Gemüse (2 Stück)	Preis pro Person 4,90 €
Gemüselasagne (ca. 500g)	Preis pro Person 6,50 €
Kartoffel-Gemüsegratin	Preis pro Person 3,50 €
Feinschmeckertöpfle – Zucchini, Aubergine und Käse geschichtet in feiner Creme Fraichesauce überbacken	Preis pro Person 6,20 €

Für die veganen Gäste

Veganer Wildtopf mit Tofu	Preis pro Person 7,50 €
Asiatisches Gemüseragout - pikant	Preis pro Person 7,50 €
Panierte Gemüseschnitzel	Preis pro Stück 2,90 €

Beilagen

Bei der Auswahl von 2 Beilagen	Preis pro Person 5,20 €
Butterspätzle	Preis pro Person 3,20 €
Bandnudeln	Preis pro Person 3,20 €
Reis	Preis pro Person 2,60 €
Gemüsereis	Preis pro Person 2,90 €
Kartoffelgratin	Preis pro Person 3,20 €
Salzkartoffeln	Preis pro Person 2,60 €
Rosmarinkartoffeln	Preis pro Person 3,20 €
Würfelbratkartoffeln	Preis pro Person 3,20 €
Bratkartoffeln	Preis pro Person 3,80 €
Hausgemachter Kartoffelbrei	Preis pro Person 3,- €
Hausgemachte Semmelknödel	Preis pro Stück 1,60 €
Königinpasteten	Preis pro Stück 1,90 €

Gemüse

Mischgemüse – Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Karotten mit feiner Buttersauce	Preis pro Person 4,50 €
Rosenkohl in Butterschmelz	Preis pro Person 3,50 €
Bohnen mit Speck	Preis pro Person 3,50 €
Rotkraut	Preis pro Person 2,90 €
Sauerkraut	Preis pro Person 2,90 €
Schupfnudeln mit Schinken und Sauerkraut	Preis pro Person 3,50 €
Birnen mit Preiselbeeren	Preis pro Stück 0,50 €

Hausgemachte Soßen

Wir stellen unsere Soßen und Dips traditionell her und verzichten auf Fertigprodukte!

Bratensauce	Preis pro Liter 8,90 €
Rinderbratensauce	Preis pro Liter 8,90 €
Rahmsauce	Preis pro Liter 8,90 €
Pilzrahmsauce	Preis pro Liter 8,90 €
Meerrettichsauce	Preis pro Liter 8,90 €
Kalte Dips	
Knoblauchsauce	Preis pro Liter 8,90 €
Remouladensauce	Preis pro Liter 8,90 €
Cocktailsauce	Preis pro Liter 8,90 €
Currysauce	Preis pro Liter 8,90 €
Sahnemeerrettich	Preis pro Liter 8,90 €
Hausgemachte Kräuterbutter	Preis pro Kg 16,90 €

Nachspeise

Mousse al la vanille	Preis pro Person 4,90 €
Mousse au chocolat	Preis pro Person 4,90 €
Mousse “Schwarzwälder Art“ (mit Alkohol)	Preis pro Person 5,80 €
Joghurtmousse mit Himbeeren **oder** Brombeeren **oder** Erdbeeren	Preis pro Person 4,90 €
Irish coffee Creme mit Kirschen (mit Alkohol)	Preis pro Person 5,20 €
Tiramisu	Preis pro Person 5,50 €
Panna cotta mit hausgemachter Erdbeersauce	Preis pro Person 4,90 €
Hausgemachte Rote Grütze	Preis pro Person 4,80 €
Frischer Obstsalat	Preis pro Person 5,20 €
Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce	Preis pro Person 6,90 €
Käseplatte zum Dessert (50g)	Preis pro Person 2,90 €

Dessert Buffet 1 ab 30 Personen

Mousse a la vanille

Mousse “Schwarzwälder Art“ (mit Alkohol)

Tiramisu

Obstsalst — Preis pro Person 6,50 €

Dessert Buffet 2 ab 30 Personen

Mousse au chocolat

Irish coffee Creme mit Kirschen (mit Alkohol)

Joghurtmousse mit Himbeeren **oder** Brombeeren **oder** Erdbeeren

Obstsalat oder Hausgemachte Grütze — Preis pro Person 6,50 €

Dessert im Glas Mindestabnahme 15 Stück je Sorte

Mousse a la vanille	Preis pro Stück 3,- €
Mousse au chocolat	Preis pro Stück 3,- €
Irish coffee Creme mit Kirschen (mit Alkohol)	Preis pro Stück 3,20 €
Tiramisu	Preis pro Stück 3,20 €
Panna cotta mit Hausgemachter Erdbeersoße	Preis pro Stück 3,- €
Joghurtmousse mit Himbeeren **oder** Brombeeren **oder** Erdbeeren	Preis pro Stück 3,20 €
Obstsalat	Preis pro Stück 3,50 €